



# 豚肉どんぶり風

子どもたちが好きなメニュー

## 🍴 材料（4人分）

豚肉	80g
酒	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々
つきこんにゃく	80g
たけのこ（水煮）	40g
玉ねぎ	100g
赤ピーマン	20g
むき豆	20g
砂糖	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1/2
みりん	小さじ1/3

## 🍴 作り方

- 1 豚肉は食べやすい大きさに切り、たけのこと赤ピーマンは千切り、玉ねぎはざく切りにする。
- 2 豚肉を酒でから炒りし、塩こしょうで下味をつける。
- 3 砂糖、しょうゆ、みりんと、つきこんにゃく、たけのこ、玉ねぎを入れたら、かぶるくらいの水を加え煮る。
- 4 煮立ったら赤ピーマン、むき豆を加え、味がしみるまで煮る。